

2

0

2

5



LE PANORAMIC
RESTAURANT DE L'ESAT SOLIDARITE

C A R T E
AUTOMNE/HIVER



MENU

ENTRÉES

SALADE DU TERROIR (7.10)*

Salade, tomme affinée à la bière, jambon fumé, pomme et vinaigrette au sirop de bière



Petite	7.50 €
Grande	14.00 €
Végétarienne	6.00 / 12.00 €

SALADE PANORAMIC (1.3.7.10)*

Cœur de Romaine, œuf parfait, suprême de volaille pané Panko chaud, croûtons et copeaux de Grana Padano



Petite	7.50 €
Grande	14.00 €
Végétarienne	6.00 / 12.00 €

VELOUTÉ DE BUTTERNUT ET CAROTTES (3.7.8)*

Œufs parfaits et graines de courge



Petite	6.00 €
Grande	11.00 €

TARTARE AUX DEUX SAUMONS (4)*

Compotée de citron

15.00 €

PROFITEROLE AUX ESCARGOTS (1.3.7.8.14)

Crème et noixettes

14.00 €

PÂTES ET WOKS

RAVIOLE DU DAUPHINÉ (1.3.7)*

Crème de truffe et foie gras poêlé

20.00 €

SPAETZLE JAMBON FUMÉ ET MUNSTER (1.3.7.10)*

Crème, jambon fumé, munster et salade verte



Végétarien	18.00 €
	15.00 €

RADIATORI PROSCIUTTO E FUNGHI (1.3.7)

Tomate, champignons, jambon sec et Grana Padano

Végétarien	16.00 €
	13.00 €

WOK DE VOLAILLE (1.6.11)*

Nouilles, volaille panée Panko et légumes frais au wok
petite Mayo Shiracha

Végétarien	15.50 €
	13.00 €

WOK AUX GAMBAS (1.2.6.11)*

Nouilles, gambas et légumes frais au wok, petite Mayo Shiracha

Végétarien	15.50 €
	13.00 €

UDON AUX ŒUFS BROUILLÉS ET NEMS DE LÉGUMES (1.3.6.11)

Nouilles Udon, Shiracha, oignons frits

Végétarien	16.00 €
------------	---------

PIZZAS

LA « PERROQUET » (1.7)*

Tomate, mozzarella, pepperoni

14.00 €
* MEZZA 10.00 €

LA « HIRONDELLE » (1.7.)*

Tomate, mozzarella, fromage de chèvre, noix, miel et roquette



15.00 €
* MEZZA 11.00 €

LA « CIGOGNE » (1.7.10)*

Crème, lardons et oignons



13.00 €
* MEZZA 8.00 €

LA « HIBOU » (1.7)*

Tomate, mozzarella, lard, oignons frits et cheddar

14.00 €
* MEZZA 10.00 €

LA « MOUETTE » (1.3.4.7.10)*

Crème, mozzarella, saumon, câpres et oignons rouges

15.00 €
* MEZZA 11.00 €

* MEZZA

½ Pizza accompagnée de salade verte

PLATS LES VIANDES

ENTRECÔTE DE BŒUF LORRAINE (7)* (280 gr +/-)

Grillée, beurre marchand de vin, frites fraîches



22.00 €

PARMENTIER DE JARRET DE PORC (7.10)*

Purée de pommes de terre vitelotte, emmental et sucrine moutardée

22.00 €

ESCALOPE DE POULET NOIR (1.3.7)*

Sauce crème aux morilles et pâtes du jour



20.00 €

DÉGUSTATION DE LÉGUMES DE SAISON (7.9)*

Légumes de saison entiers rôtis et condiments

Végétarien 16.00 €

LA MER

FILET DE SANDRE AUTOUR DE LA POMME DE TERRE (4.7)*

Purée de pommes de terre vitelotte, pommes gaufrette et beurre blanc au jus de pommes de terre

20.00 €

DESSERTS / GLACES

BROOKLYN (1.3.7)*

Morceaux de brookie, glace vanille, coulis chocolat chaud, chantilly



7.50 €

PALMOVA (1.7)*

Palmier, brunoise de fruits de saison, glace fruits rouges, cannelle, chantilly



7.50 €

TIRA ' MIEL (1.3.7.8)*

Mascarpone, crème, miel, biscuits de Reims, pollens, amandes effilées, chantilly



7.50 €

BIG BABA (1.3.7)*

Savarin imbibé au rhum, crème anglaise, crème chantilly



7.50 €

LA TATIN (1.3.7.)*

Tarte tatin aux pommes, caramel et crème fraîche



7.50 €

GLACES / SORBETS AU CHOIX (7.8)*

Ferme de Vittoncourt

Glaces : vanille, pistache, moka fort.

Sorbets : mandarine, poire, fruits rouges.



1 boule
2 boules
3 boules

2.95 €

5.50 €

6.50 €

SUPPLÉMENTS :

Chantilly, coulis de fruits rouges, caramel beurre salé ou chocolat.

0.50 €

LE COIN CAFÉ

EXPRESSO

2.50 €

ALLONGÉ

3.20 €

THÉS ET INFUSIONS Sélection DAMMANN

3.10 €

CAFÉ AFFOGATO Espresso et boule de glace vanille



4.50 €

CAPUCCINO Chantilly et poudre de cacao

3.50 €



BIÈRES ARTISANALES

LES GRENOUILLES ASSOIFFÉES

Brasserie artisanale à Vahl-les-Bénestroff
Blondes, ambrées et bières selon la saison

33 cl



6.00 €

LE COIN MOSL

La grenouille et la cerise
Bière artisanal, eau Blinger

33 cl



7.00 €

APÉRITIFS

HEINEKEN (pression)

25 cl

3.50 €

PEL!CAN (pression)

25 cl

3.50 €

PICON BIÈRE

25 cl

5.00 €

PANACHÉ

25 cl

3.30 €

MARTINI BIANCO (14.4°)

5 cl

5.50 €

MARTINI ROSSO (14.4°)

5 cl

5.50 €

RICARD (45°)

2 cl

5.00 €

COCKTAILS

LE PINK ' PANO (alcool)

Vin, liqueur de cerise « Eau Blinger »

15 cl



7.00 €

LE GINGER ' PANO (sans alcool)

Ginger beer, sirop de cerise

25 cl

6.00 €

VINS BLANCS

« LA POULE AUX ŒUFS D'OR »

12 cl

6.50 €

SUD-OUEST / FAMILLE LAPLACE

75 cl

27.00 €

100 % Petit Manseng. Moelleux, rond et fruité

« LA BALADE DE COLLINE » 2020

12 cl

6.00 €

LUBERON

75 cl

25.00 €

100 % Chardonnay. Sec et minéral

« LOUP Y ES-TU ? »

12 cl

6.00 €

LANGUEDOC

75 cl

25.00 €

Sauvignon, Muscat. Frais et fruité

« QUATRE ELEMENTS » MOSELLE

12 cl

7.00 €

AOC OURY-SCHREIBER

75 cl

30.00 €



Pinot gris/Auxerrois/Gewürztraminer/Muller Thurgau. Sec



VINS ROSÉS

« ROSÉ D'ENFER » PLAIMONT

Sauvignon, Cabernet-franc, Fer Servadou, Tannât

12 cl

5.00 €

75cl

20.00 €

« EMPREINTES » GRIS DE TOUL

Vin gris, 100 % Gamay

12 cl

7.00 €

75 cl

30.00 €

VINS ROUGES

« JE VOIS ROUGE » IGP PAYS D'OC

80 % Grenache et 20 % Merlot. Généreux, rond et fruité

12 cl

5.00 €

75 cl

20.00 €

« TERRE DE MAGIE » MOSELLE DOMAINE OURY-SCHREIBER

100 % Pinot noir. Finesse, rondeur et fruité

12 cl

7.00 €

75 cl

30.00 €



« MAESTRIA » IGP MADIRAN

Cabernet-sauvignon, Cabernet-franc, Tannât.
Elégance et fraîcheur

12 cl

6.00 €

75 cl

25.00 €

« MÉDOC » CHÂTEAU LA CROIX 2017

100 % Médoc. Epicé et structuré

12 cl

5.00 €

75 cl

20.00 €

CHAMPAGNE, CRÉMANTS ET MÉTHODES « CHAMPENOISE »

**CHAMPAGNE BRUT AOP
« LOUIS CONSTANT »**

Fruité et complexe

12 cl

10.00 €

75 cl

50.00 €

**OURY-SCHREIBER MOSELLE
HENRI II BRUT
MÉTHODE « CHAMPENOISE »**

Équilibré et harmonieux

12 cl

7.00 €

75 cl

30.00 €



**ALSACE CRÉMANT AOP
« WOLFBERGER »**

Intense et fruité

12 cl

7.00 €

75 cl

30.00 €

SOFTS

**COCA-COLA & COCA-COLA ZÉRO
ORANGINA**

33 cl

3.50 €

33 cl

3.50 €

SCHWEPES AGRUM

33 cl

3.50 €

FUZTEA PÊCHE BLANCHE

33 cl

3.50 €

LIMONADE

25 cl

3.00 €

DIABOLO

5 cl

3.50 €

JUS DE FRUITS (POMME, ORANGE, TOMATE)

25 cl

3.50 €

EAUX

**EAUX PLATES
VITTEL**

50 cl

2.80 €

100 cl

5.00 €

**EAUX GAZEUSES
PERRIER**

33 cl

3.50 €

SAN PELLEGRINO

50 cl

4.00 €

100 cl

5.50 €

LES FORMULES DU JOUR

PLAT DU JOUR	12.90 €
ENTRÉE + PLAT	16.90 €
PLAT + DESSERT	16.90 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	19.90 €

MENU DES PETITS

Petit plat du jour

ou

Poulet croustillant, frites (1.3)*

ou

Mini fish & chips (1.4)*

8.00 €

1 Boisson au choix

1 Boule de glace au choix

LABELLISATION MOSL



Le Panoramic soutient les commerçants locaux
(labellisation MOSL : 25 mai 2022).

ALLERGÈNES

1. Céréales contenant du gluten
2. crustacés
3. œufs
4. poissons
5. arachides
6. soja
7. lait lactose
8. fruits à coque
9. céleri
10. moutarde
11. sésame
12. anhydride sulfureux et sulfites
13. lupin
14. mollusques

Pain sans gluten à la demande

**les chiffres correspondent aux allergènes présents dans nos recettes.*

NOS PARTENAIRES



Nos partenaires sont
référéncés label MOSL :

FERME DE BELAIR

Huiles, céréales, légumineuses

LAITERIE D' ELVANGE

Beurre, crème, fromage blanc

LES COCOTTES VERTES

Œufs

FERME DE VITTONCOURT

Glaces et sorbets

MOULIN DE FOULIGNY

Farine et céréales

BIERE LA GRENOUILLE ASSOIFEE

Bières

L'EAU BLINGER

Spiritueux

BRASSERIE GALIBOT

Bières

DOMAINE OURY-SCHREIBER

Vins

ESAT DE VARIZE (fruits, légumes)

ESAT VAL DE LORRAINE (vins)